Rocznik XVI. Lwów, 1. kwietnia 1903. Nr. 7.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty: w Austro-Węgrzech: Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor. kwartal. 3 K. — **w Rosyi:** rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — **w Niemczech:** rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń: jednoraz. Cała str. 20 K., 1/2 str 10 K., 1/4 stronicy 6 K., 1/8 stronicy 4 K. 1/16 stronicy 3 K. Przy powtarzaniu anonsów stusowny opust. **Wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.**

Wydawca: Towarzystwo Gorzelników Polskich. — **Redaktor odpowiedzialny:** Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

O promieniowaniu ciepła w gorzelniach.

Straty jakie ponosimy przez utratę już gotowego ciepła, kosztem materyałów opałowych wytworzonego, są w większej części naszych gorzelń bardzo znaczne, — to też obecnie gdy z powodu drożyzny opału czysty zysk przedsiębiorcy gorzelni zależy w wysokim stopniu od oszczędności paliwa, powinniśmy te straty bliżej poznać i o ile możności od nich się zabezpieczyć.

Wiadomą jest rzeczą, że żelazo i miedź przez promieniowanie bardzo znaczne ilości ciepła tracą. Takie bezużyteczne promieniowanie ciepła można zredukować do minimum, przez odpowiednią izolacyę, czyli okrycie tychże metali złymi przewodnikami ciepła.

Według obliczeń Rittera, przez 1 m. blachy żelaznej, o grubości 8 mm., promieniuje na zewnątrz w 1 godzinie 14·3 kaloryi, na każdy stopień różnicy temperatury.

W gorzelniach najwięcej ciepła promieniują: parnik Henzego, rury rozprowadzające parę i aparat odpędowy — a obliczenie strat z tego wynikających przeprowadzamy w sposób następujący:

Przyjmując, że parnik wraz z rurami parowemi ma 28 m. powierzchni, temperatura jego podczas gotowania kartofli wynosi 130° C., a temperatura jego otoczenia to jest lokalu wynosi 14° C., obliczymy, jak wielką ilość ciepła promieniuje parnik na zewnątrz, w ciągu jednej godziny, i tak:

130—14 = 116° C.
14·3 × 28 = 400·4
400·4 × 116 = 46446·4 kaloryi

promieniuje parnik na zewnątrz, w jednej godzinie. Jeżeli parnik jest n. p. 7 godzin dziennie w ruchu, to wypromieniuje dziennie na zewnątrz 46446·4 × 7 = 325124·8 kaloryi.

Jeżeli palimy węglem kamiennym, ktory daje 7500 kaloryi w kalorymetrze, a 4000 kaloryi w praktyce, to spalamy:

325124·8 : 4000 = *81·2 kg. węgla dziennie na darmo.*

Kampania trwa n. p. 8 miesięcy czyli 240 dni to spalamy darmo w ciągu jednej kampanii 81·2 × 240 = 19488 kg. węgla. Przyjmując węgiel kamienny po 2 korony 40 halerzy za 100 kg. to tracimy przez promieniowanie ciepła z parnika Henzego rur 467 koron 71 groszy podczas jedne kampanii.

Jeżeli doliczymy do tego straty, jakie powstają przez promieniowanie ciepła z aparatów odpędowych, a zwłaszcza aparatów z dwoma kotłami miedzianymi, alembikiem i talerzami, otrzymamy 3 a nawet i 4 razy straty większe, a jeszcze większe, obliczylibyśmy straty w tych gorzelniach, gdzie parniki Henzego umieszczone są na strychach, gdzie temperatura zewnętrzna zwłaszcza zimową porą dochodzi do kilkunastu stopni poniżej zera.

Aby tym stratom o ile możności zapobiedz, okrywa się zwykle te aparaty złymi przewodnikami ciepła n. p. filcem, drzewem, gliną, asbestem i t. p.

Jeżeli blachę żelazną 8 mm. grubą okryjemy filcem grubości:

0 mm., to promieniuje 14·3 kaloryi na 1 m.² w 1 godzinie,

przy 6 mm. promieniuje 5·1 kaloryi na 1 m.² w 1 godzinie,

przy 12 mm. promieniuje 2·7 kaloryi na 1 m.² w 1 godzinie,

przy 25 mm. promieniuje 1·4 kaloryi na 1 m.² w 1 godzinie.

Gdybyśmy liczbę 25 mm. grubości filcu określili przez 100, to okrycia z innych ciał dałyby nam odpowiedne liczby wartości porównawczej i tak:

Trociny drzewne	68
Węgiel . .	63
Drzewo . .	50
Glina . .	50
Popiół . .	36
Asbest . .	36

U nas ze względu, że ustawa nie pozwala nam izolować aparatów odpędowych, powinniśmy, przynajmniej parniki Henzego i rury parowe od utraty ciepła należycie zabezpieczyć, zaś przy budowach nowych gorzelń lub rekonstrukcyach starych tylko takie aparaty odpędowe uwzględniać, które jak najmniej ciepła promieniują a takimi są: aparaty ciągłe i to jednokolumnowe, a jeżeli chcemy aparat peryodyczny zastosować to tylko z jednym kotłem odpędowym systemu Szwarca.

Te aparaty mają jeszcze i tę korzyść, że są tańsze i łatwiejsze do obsługi.

Z powyż wymienionych materyałów widzimy, że filc jest najlepszym do izolowania, albowiem przez niego najmniej ciepła przechodzi. Przy okrywaniu parników powłoką filcową trzeba jeszcze okryć je z wierzchu szczelnie ciemkiemi deskami, i uważać, aby na filc nie zaciekała woda, gdyżby parnik rdzewiał i tracił przez to na swej wytrzymałości, jakoteż i sama powłoka filcowa wiele by na tem ucierpiała.

Dobrym i tanim materyałem do izolowania jest glina dobrze z plewą wymięszana. Powłokę z gliny daje się około 2 cm. grubości, owija następnie płótnem, a po wierzchu dla lepszej wytrzymałości cienką warstwą gipsu, przy parnikach zaś, tak samo jak przy powłoce z filcu okryć jeszcze należy z wierzchu deskami, albo kręci się wałki ze słomy z gliną wymięszanej i następnie rury czy parnik owija.

W krajach, gdzie przemysł jest wysoko rozwinięty (n. p. w Czechach i Niemczech) w każdej prawie fabryce, która ma do czynienia z parą, wszelkie rury i aparaty można widzieć izolowane i są do tego specyalne fabryki, które odpowiednią masę do izolowania wyrabiają.

Julian Geneja.

Słowa prawdy.

Kiedy przed kilkunastu laty kraj wybudował gorzelnię wzorową w Dublanach, wstąpiła w gorzelników otucha, że odtąd ustaną wszelkie kosztowne a częstokroć bezowocne doświadczenia, robione z osobna w każdej gorzelni, że odtąd ustaną wszelkie przechwałki, bo wszystko, co dobre i korzystne, co prawdziwe i możliwe, wypróbuje i wykaże nam gorzelnia dublańska. Słusznie podnosi kolega Szulc w Nr. 6 „Gorzelnika“, że gorzelnia taka jak dublańska, nie prowadzona dla korzyści pewnej jednostki, lecz jedynie dla dobra gorzelnictwa w kraju, nie potrzebuje i nie powinna liczyć się z kosztami lub z chwilowem niepowodzeniem w wydatkach, jakie to lub owo doświadczenie za sobą pociągnąć może. Dublańska gorzelnia ma przecież trochę większé zadanie i obowiązki wobec kraju, niż wykształcenie rok rocznie kilku gorzelników, którzy rozprószywszy się po kraju, po gorzelniach urągających swem urządzeniem częstokroć wszelkim wymogom postępu, zapomnieć muszą o wzorze Dublańskim, a własnym sprytem i praktykę zdobywać jasne pojęcie o gorzelnictwie. — Bo czyż słyszał kto z nas, aby nasza wzorowa, za pieniądze całego kraju utrzymywana w ruchu gorzelnia, wypowiedziała kiedykolwiek swoje zdanie i sąd o tym lub owym środku cudownym, które w ostatnich latach mnożą się jak grzyby po deszczu? Czy czytał kto z nas w „Gorzelniku“ sprawozdanie z prób i doświadczeń robionych w tej gorzelni? Czy w jakim sporze, czy to o wysokość wydatków, czy zastosowaniu jakiegoś nowego środka mającego poprawić wydatki i uczynić gorzelnię rentowniejszą, zabrała głos i wyjaśniła sprawę nasza wzorowa gorzelnia dublańska? Wszak ta gorzelnia miała przynosić krajowi korzyści — i gdzież je wykazano ogółowi.

Dawniej była cała armia poprawiaczy gorzelń, składająca się z małej części z lu-

dzi inteligentnych, a przeważnie z blagierów i szarlatanów. Dzisiaj metoda ta mniej stosowana, ale za to inna ma u nas wielkie powodzenie. Ta druga o tyle szkodliwsza, że pieniądze, które dawniej zabierali poprawiacze, zostawały w kraju (o ile nimi nie byli żydzi węgierscy) podczas gdy dzisiaj przechodzą do kieszeni obcych, sprytnych żydków i innych cudzoziemców którzy drwią z nas na każdym kroku, bo i jakże nie drwić, gdy się tak wyzyskiwać i otumaniać pozwalamy. W pogoni za postępem, w pogoni za wymarzonym wydatkiem spirytusu, popadliśmy w gorączkę, z której nasi najserdeczniejsi korzystają i wyciągają z nas ostatnie soki zgarniając oburącz naoślep posyłane im pieniądze, pochodzące zazwyczaj z własnej kieszeni kierownika gorzelni.

Nie przebrzmiały jeszcze echa pochwalnych hymnów dla wynalazcy sposobu zastosowania kwasu i soli fluorowych do zacierów, a już znalazł się inny cudotwórca, ze swoim ekstraktem drożdżowym. Mam nadzieję, że nie będę fałszywym prorokiem, gdy powiem, że za rok lub dwa zjawi się znowu inny środek również cudowny jak oba poprzednie lecz o tyle lepszy i skuteczniejszy, że nowy a nieznany i niewypróbowany. I na ów kwas i sole i na ten ekstrakt, dziesiątki tysięcy złotych poszły z naszego biednego kraju, a gdzie są przyrzekane korzyści?

Ja sądzę, że jedną tylko korzyść odnieść z tego powinniśmy a tą jest przekonanie, że gorzelnia dobrze urządzona, mająca do przerobienia produkty zdrowe i naturalnie inteligentnego kierownika, nie potrzebuje sprowadzać żadnych cudownych środków, aby się z wydatkami utrzymać na tej wysokości, jaka w dzisiejszych czasach jest możliwą, wypełnijmy atoli wszystko w porę i z rozwagą pewności zawodowej wiedzy.

Nasze krajowe wapno, jako środek desinfekcyjny, zastąpi wszelkie, do tego celu zachwalane zagraniczne cudowne środki. My, polscy gorzelnicy za nisko się cenimy, gdyż zdaje nam się jeszcze ciągle, żeśmy tak słabi i nieudolni w swoim zawodzie, że lada szarlatan cudzoziemski, może nam być przewodnikiem i nauczycielem. Ufać nam więcej we własne siły, unikać przechwałek i okłamywania samych siebie, bo cudu żaden z nas nie zrobi nawet przy pomocy wszystkich ekstraktów i t. p. kosztownych środków krzykliwie reklamowanych. Gdzie produkty liche, tam i wydatki muszą być gorsze, choćby drożdżom zadał nie tylko ekstraktu ale nawet wszystkie razem zmieszane specyfiki. Doświadczenie swego czasu z kwasem fluorowodorowym jak i roku zeszłego z ekstraktem drożdżowym i ja robiłem, lecz nie mogłem dociec wartości ani jednego, ani drugiego środka. Czy ekstrakt drożdżowy daje te korzyści, jakie mu niektórzy przypisują, zdania są podzielone, a kto ciekawy niech sprobuje osobiście sprawdzić!

I gdzież nasz wzór, za którym iść mamy zapytać, każdy musi? Gdzież doświadczenia naszej gorzelni doświadczalnej? Dlaczego każdy gorzelnik z osobna ma robić próby i narażać swego chlebodawcę na koszta a siebie częstokroć na różne z tego powodu przykrości i nieprzyjemności, skoro takie sprawozdanie powinno być zadaniem gorzelni dublańskiej, a podzielenie się z nami temi doświadczeniami winno być jej świętym obowiązkiem. Wszak gorzelnia ta ma wszelkie warunki ku temu, aby takie doświadczenia przeprowadzić dokładnie, a jej zdanie poparte cyframi, powinnoby być dla nas wyrocznią. Te doświadczenia, jakie my zdobywamy, próbując każdy z osobna kosztują tysiące, a mimo tego żaden z nas nie może się stanowczo opierać na swojej próbie. Próba zaś zrobiona w gorzelni dublańskiej, będzie nietylko bez porównania tańszą, ale i niezaprzeczenie pewniejszą. A tak gorzelnia ta służąc gorzelnictwu całego kraju, słusznie będzie nosić nazwę gorzelni krajowej, na które to miano zdaniem mojem dotychczas nie zasługuje. Dalekim jestem od tego, abym sobie pozwalał na czynienie zarzutów kierownictwu tej gorzelni,do tego nie jestem wcale powołanym — chcę tylko wyrazić życzenie, które ze mną zapewne wielu kolegów podzieli, aby ta gorzelnia, która nam ma być wzorem i ma świecić przykładem, udzielała coś ze swych skarbów wiedzy i doświadczeń dając od czasu do czasu znak swego istnienia w „Gorzelniku“ który

na nadmiar korrespondencyi nigdy się jeszcze nie uskarżał. W takim razie i my wszyscy zachęceni przykładem z góry chętniej i śmielej przyłączymy się do wspólnej pracy nad rozwojem gorzelnictwa polskiego a z nim wzrośnie w siły i powagę równocześnie i nasze Towarzystwo.

Łączyć się i silnie zorganizować nam potrzeba, bo tych „*Smutnych objawów*“, jakie podaje w Nrze 6 Gorzelnika „*Mazur z pod Rzeszowa*“ u nas coraz więcej. My postępujemy i chcemy iść naprzód w pracy dla dobra kraju i narodu, lecz niestety właściciele gorzelń po większej części zapoznają naszą pracę, nasze chęci służenia im i krajowi. Dla marnych 100 lub 200 złr. pozornej rocznej oszczędności pozbywają się z lekkiem sercem zawodowca inteligentnego, który nieraz długie lata w jednem miejscu uczciwie pracował. I cóż takiemu pozostaje na starsze lata? Kij żebraczy albo dezercya zawodowa. Wszak strajkować my nie możemy, bo nas zastąpi u takich wszystkoumiejących panów pierwszy lepszy faktor lub kadkarnik. My nędzniejsi od pospolitego robotnika, bo nie ma między nami jedności, nie ma solidarności a zatem nie ma siły odpornej. My pracować chcemy, lecz musimy także chcieć i umieć upomnieć się o to, aby naszą pracę ceniono tak, jak na to zasługuje, aby nas nie lekceważono gorzej od zwykłego robotnika.

Pismo nasze na małą liczbę prenumeratorów uskarżać się nigdy nie powinno, bo to jest nasz jedyny łącznik, a zatem siła i obrona nasza w każdej potrzebie. Gdy będziemy silni wiedzą i solidarnością, to nas szanować muszą wszyscy ci, którzy nas dzisiaj uważają jako takich, których lada *Jankiel lub Bartek* zastąpić potrafi. Między członkami naszego Towarzystwa, nie powinno braknąć żadnego, który ma prawo uchodzić za gorzelnika inteligentnego, świadomego swych praw, obowiązków i wartości zawodowej i moralnej, bo kto w potrzebie ten znajdzie tu pomoc i radę, a kto w dobrej doli, ten powinien pamiętać o tem, że co dzisiaj mnie, to jutro tobie.

Nie licytować się przy ubieganiu się posadę.

Młodzi, bez obowiązków familijnych, niech nie rywalizują ze starszymi obarczonymi rodziną, wszak świat szeroki, a Polska nie kończy się w Galicyi. Nie uważajmy się sami za urzędników, skoro nas nasi chlebodawcy za takich nie uważają, bądźmy robotnikami i w świat za zarobkiem, komu zdrowie i stosunki pozwalają, bo nasz kraj biedny i niestety jeszcze bardzo — bardzo zacofany. Nie dbają panowie o nas, którzy im wiernie i uczciwie pracować chcemy — ha - niech biorą fuszerów, którzy się podzielą resztkami ich mienia, niech biorą Bartków ci w danym razie pokażą, co potrafią. Dla nas w Galicyi coraz szczuplejsze pole pracy, więc komu z młodych przypadł ten nieszczęśliwy los, być gorzelnikiem, niech się nie tuła po kraju po to, by stargawszy siły w nędzy kiedyś ginąć. Niech rusza w świat, za kordom za zarobkiem.

Tam pola do działania nie brak, a ludzi inteligentnych, ludzi pracy potrzebują i cenią. *St. Trznadel.*

Praktyczny sposób omijania martwych punktów

przy prowadzeniu drożdży, oraz doświadczenie z małym posiewem drożdży.

Na sporządzenie drożdży w gorzelni 4 hkl. biorę 15 klgr. słodu zielonego jęczmiennego i około 60 litrów świeżego zacieru — raz na dobę.

Zacierek drożdżowy robię przy drugim głównym zacierze, t. j. około godziny 11 rano zwykle tak jak wszyscy, więc go opisywał nie będę; staram się tylko jak najmniej wody użyć — nie biorę jej też nad dwie litry i mam razem około 80 litrów zacierku. Po dwóch lub trzech godzinach odkrywam, zamieszam i tak stoi do godz. 7 wieczór, w którym to czasie podgrzewam go do 47°R., aby mi do rana zbyt nie wystygnął. Rano o godz. 5 ubieram 20 litrów zacierku (chołowicy) do próżnego matecznika i wstawiam do zimnej wody z lodem, celem ochłodzenia go na 8—10°R., pozostałą zaś część podgrzewam, bo od wczoraj spadła temperatura do 36°R., (mam zimną drożdżarnię). O godz. 7 rano zaparkę już ukwaszoną podgrzewam na

60—62°R., przykrywam na godzinę, następnie prędko ochładzam na 8—10R., w miarę potrzeby.

O godz. 8 rano drożdże dojrzały. Wtedy ubieram 15 litrów drożdży i wlewam do tych 20 litrów hołowicy w mateczniku, wymięszam pozostawiam dalszej fermentacyi, zaś resztę drożdży po nadebraniu wyżej wymienionych 15 litrów przenosi się do zacieru chłodzącego się w zacierni.

Zwykle po zmieszaniu matka ma wtedy 14—15°R. Do godz. 1 w południe podgrzeje ta *mateczka* na 16—18°R., (zależnie od temperatury lokalu) i wtedy zlewam ją z wychłodzoną zaparką (hołowicą) w drożdżarce.

Po wymięszaniu tych drożdży, okazują 10—11°R, a nazajutrz o godz. 8 rano mają 20°R. i 5—6°S. Zacierek drożdżowy ma cukru 19—20°S, a z matką zmierzamy około 18°S.

Tak postępuję już drugą kampanię. Na założenie matki nie używam więcej jak 1 (jeden) klgr. drożdży prasowanych, wiedeńskich, a drugi kilogram (choć nie uważam za niezbędne) dodaje częściowo przez kilka dni następnych. To też teorya Delbrücka zupełnie z praktyką się godzi.

I ja to spostrzegłem, że mały posiew daje lepsze rezultaty i zdrowsze drożdże; gdyż przy małym posiewie wytwarza się stosunkowo znacznie więcej komórek młodych, czego przy dużym posiewie być nie może, bo i stare komórki chcąc żyć, pochłaniają pokarm, a jako stare nie są tak płodne jak młode. W ogóle powiedziałbym, że przy małym posiewie wytwarza się inna rasa drożdży, odznaczająca się siłą i zdrowiem. W ten sposób postępując drożdży przez chłodzenie nie osłabiam i rozwoju ich nie przerywam. Wydatek spirytusu od początku kampanii t. j. od 16. października 1902 po koniec lutego 1903 jest 60·3°/₀ litr. Odfermentowanie przy zdrowych kartoflach było od 0·6—1°S, a teraz, przy kartoflach w znacznej części nadpsutych wskutek przemarznięcia w kopcach, odrabiają kadzie od 1—1·5°S

Tym Kolegom, którzy w ten sposób nie postępują, ale po staremu odbierają na matkę 50—70 litr. drożdży i ochładzają ją, usilnie radzę postępować według opisanej metody, a nie pożałują; bo drożdże takie, jako zawsze młode i świeże nadzwyczaj są trwałe, — no i dają dobre rezultaty.

Zresztą każdy gorzelnik zauważy, że nie tylko mały posiew drożdży na samo ciągłe utrzymanie drożdży, ale w ogóle mały również i do zacierów posiew, bo tylko 80 litrów na 50 hkl. zacieru zupełnie wystarczy — ja podmłody nie robię wcale. A przecież mimo tak małego posiewu, zaciery ustawiane na 12°R. już na kilkanaście godzin przed odpędem są dojrzałe, co chyba dowodzi niezwykłej siły i zdrowotności komórek drożdżowych, a co znów zdaje się wynikać z małego posiewu. A więc teoryę znakomitego uczonego, jakim jest prof. Delbrück, powinniśmy zastosować w praktyce. *Seb. Orzechowski.*

Z praktyki o gotowaniu kartofli.

Jak utrudnioną jest praca każdego kierownika ruchu w gorzelni przerabiającej kartofle nadpsute daje się odczuwać szczególniej w tym roku.

W braku odpowiednich instrumentów do kontroli technicznego postępowania szuka niejeden gorzelnik błędu tam, gdzie się takowy nie znajduje i zamiast wydatki spirytusu polepszyć często jeszcze pogorsza.

W zwyczaj weszło u nas, przy pogorszeniu się wydatków drożdże zmieniać a pojawiające się gorsze odfermentowanie pierwszych kadzi ze świeżych drożdży, tłumaczyć tem, że świeże drożdże jeszcze nie są wzmocnione należycie.

Po kilku dniach zwykle drożdże rzeczywicie się wzmacniają o ile takowe wzmocnić się mogą, a osiągnąwszy te same wydatki, jakie były przed zadaniem świeżych drożdży, gorzelnik odetchnie w przekonaniu, że uzyskał najwyższe wydatki, jakie z tego produktu osiągnąć był w stanie.

Wielu szuka przyczyny w słodzie motywując przekonanie swe tem, iż pracował tak samo przeszłej zimy a przecie miał lepsze wydatki.

W bieżącej kampanii najważniejszem zatrudnieniem gorzelnika powinno być gotowanie kartofli w parniku.

Po bardzo wielu gorzelniach rury wewnętrzne parnika (Kochrury) nie są odpowiednio urządzone do dostatecznego i równomiernego ugotowania kartofli nadpsutych chociaż nawet kartofle zdrowe dostatecznie dobrze ów parnik gotuje.

Niedogotowanie, przepalanie kartofli lub też obie te wady razem dają się poznać po gęstości zacieru, po słabej i powolnej fermentacyi po złem ogrzewaniu się i leniwym fermencie drożdży, wreszcie po złem kwaszenniu się hołowic i t. p.

Gorzelnik praktyczny poznaje zwykle dobre ugotowanie się kartofli po barwie masy kartoflanej. Barwa ta ma być białą wpadającą nieco w barwę jasno brunatną — kartofle ale muszą być czysto wypłukane.

O ile to mylić może przekonałem się w bieżącej kampanii. „Kochrura“ w parniku gorzelni tutejszej sporządzona przed kilku laty w ten sposób, iż biegła w przedłużeniu parnika od środka długości tegoż przy jednej ścianie aż do lejka, końcem tylko odwiedzioną była o tyle, iż u wylotu para strzelała do środka parnika.

W tym roku gotował parnik ten kartofle na masę ciemno brunatną (kartofle nie dają się całkowicie czysto płukać) na oko więc dobrze ugotowaną — jednakowoż w porównaniu % cukru a ilości Hl. do % skrobi kartofli zamało się cukru okazywało.

Przerobiłem więc omawianą „kochrurę“ w ten sposób, iż pociągnąwszy równoległy sztuc (rurę) od środka długości parnika, prowadzący od ściany parnika do wnętrza tegoż, przyaplikowałem do tego sztuca rurę pionową tak, iż ciągnie się takowa wzdłuż całego parnika wyłączywszy lejek i około 50 cm. przestrzeni poniżej włazu. Końce tej rury są zagięte i przepuszczają tylko nieco pary, w rurze natomiast samej powybijane są w całej długości z czterech stron dziurki wielkości grochu.

Okazało się, iż zaciery tak samo przez dwie godziny gotowane wychodziły więcej blade a przecie okazywały o całych 2% cukru więcej, aniżeli poprzednio, co spowodowało żywszy ferment, niższe odfermentowanie a i tem samem i lepsze wydatki.

Twierdzić zatem można, iż brunatny kolor dostał zacier przez dobre ugotowanie lub nawet przepalanie się jakiejś tylko części kartofli w parniku się znajdujących, gdy równocześnie reszta kartofli niedogotowanych z parnika wyciśniętą bywała.

Józef Hermann

Korespondencye.

Otrzymaliśmy następujące pismo polemizujące z p. Józefem Hermanem w kwestyi użyteczności ekstraktu drożdżowego Bauera, które w przekładzie polskim zamieszczamy:

I.

Györ (Raab) 13. marca 1903.

Otrzymawszy wiadomość o wystąpieniu p. Józefa Hermana w czasopiśmie „Gorzelnik“ poleciliśmy dotyczący artykuł przetłomaczyć, a że treść jego nie jest zgodną z istotnym stanem rzeczy pozwoliliśmy sobie przeto zwrócić na to jego uwagę, zaś P. P. Redakcyę prosimy o zamieszczenie w „Gorzelniku“ następującego sprostowania.

Z opisu poznać można, że p. Józef Herman zadawał ekstrakt przed ukwaszeniem, postępowanie takie jest bardzo mylne, albowiem ekstrakt właśnie kwaszenie wtrzymuje. Dodanie ekstraktu powinno nastąpić dopiero po ukwaszeniu przy 40—39° R, a potem dopiero nastąpić ma sterylizacya. Skoro inaczej postępowano to jest zupełnie wytłómaczonem, dlaczego ukwaszenie hołowicy było za małe. Dalej pan Herman twierdzi, że hołowica powinna zawierać nie 2 cm.^{3} lecz 3 cm.^{3} kwasu na 20 cm.^{3}, to jest również błędne. Wprost jest niemożliwem tyle kwasu w hołowicy otrzymywać zresztą o wiele korzystniejszem jest przeprowadzenie krótkiego czystego kwaszenia, aniżeli spowodowanie długiego, forsownego ukwaszenia hołowicy. Nie jest możliwem, aby używany ług normalny nie był dobrym.

Również przytoczone obliczenie polega na wielkim błędzie, gdyż wprost jest niemożliwem, aby z 100 kg. jęczmienia dało się osiągnąć 30 litr alkoholu. Przy słodo-

waniu jęczmień, szczególniej przez kiełkowanie traci znaczną ilość skrobi, a ubytek ten wynosi 18 kg. na 100 kg. jęczmienia, oprócz tego znaczna część skrobi słodowej pozostaje w zacierach i w drożdżach niescukrowaną. W najkorzystniejszym wypadku możemy otrzymać z wyrośniętego słodu tylko 18 litr. alkoholu na 100 kg. jęczmienia. Ten wzgląd przy zastosowaniu ekstraktu nawet podług rachunku p. Hermana nie wykaże strat lecz pewien pożytek na korzyść ekstraktu.

Towarzystwo akcyjne
Raabskiej fabryki spirytusu
Bauer.

II.

Ostapie 15. marca 1903.

Artykuł p. M. Stralberga o ekstrakcie Bauera podany w „Gorzelniku" Nr. 6, jakoteż list od zarządu fabryki spirytusu w Raab z dnia 13. marca b. r. skłaniają mnie ponownie podać, że doświadczenia moje co do tego ekstraktu ogłosiłem na żądanie Pana Przewodniczącego (str 16. Nr. 2) jakoteż P. T. Redakcyi (str. 22, Nr. 3) zupełnie prawdziwe i bezinteresowne — li tylko dla z orientowania się Szanownych Czytelników. Nie poczuwam się zatem wcale do zasłużenia na ostre docinki pana Stralberga i nie pojmuję, co go do tychże spowodowało.

Dodaję wreszcie, iż nie czuję się z powodu tego być obrażonym, jakoteż oświadczam, że na podobne docinki więcej odpowiadać nie będę a uważając wydawnictwo nasze jako organ do porozumiewania się wszystkich w gorzelnictwie interesowanych nie odstraszy mnie i nadal złośliwość lub niezgodność jednostki od podania mych doświadczeń na tle szczerej prawdy skreślonych.

Co do 60% odsetek z kilograma skrobi przy użyciu 3 klg. ekstraktu zdaje się rachunek gorzelni tutejszej być o wiele korzystniejszym bez dodawania ekstraktu a przy wliczeniu 30 litr. spirytusu ze 100 klg. jęczmienia.

W błędzie także jest fabryka spirytusu w Raab twierdząc jakobym miał ekstrakt ten przed ukwaszeniem się hołowicy dodawać.

Co do zarzuczenia mi nadto wysokiego utrzymywania kwasu w hołowicach podałem przecież sam, iż mam wodę wapienną, przezco zaprzeczyłem stanowczo twierdzenie jakoby w innych gorzelniach utrzymywanie hołowic kwaśnych lepiej odpowiadało.

W końcu zarzuca mi pan Bauer, iż zestawienie rachunku mego nie jest prawdziwe, z powodu, że nie osiąga się 30 litr. wódki 100 klg. jęczmienia. Twierdzenie to jest nazasadzie chemii całkiem słuszne. Zestawienie moje nie odnosi się do postępowania technicznego a ma tylko na celu korzyści materyalne.

Licząc zatem przy dodawaniu ekstraktu po 30 litr. wódki ze 100 klg. jęczmienia dałem tem do zrozumienia, iż obliczając wydatki tej gorzelni bez dodawania ekstraktu doliczałem jako basis 30 litr. wódki ze 100 klg. zboża.

Jeślibym zatem rzeczywiście 24 klg. jęczmienia a 12 h = 288 h zaoszczędził, a dodał wedle wskazówek p. Bauera 3 klg. ekstraktu = 3 korony, okazuje się także 24 h bez doliczenia spirytusu, który przecie z jęczmienia tego pozostaje, w którym to wypadku rachunek o wiele gorzej wypaść może.

Nie chcę tu wcale wynalazku p. Bauera potępiać i przyznaję, iż dla gorzelnictwa wielkie zasługi położył — pozostaję jednak przy mojem twierdzeniu, iż są wypadki, jak w Nrze 5-tym podałem, że bez tego ekstraktu obejść się można.

Józef Herman.

III.

Tyczyn w marcu 1903.

To i owo.

(*Zacieranie kukurudzy — ekstrakt Bauera — wódka z ekskrementów ludzkich*).

W Nrze 6 „Gorzelnika" zapytuje się jeden z młodszych kolegów, jak się przerabia kukurudzę?

Ponieważ między innymi i ja sporo przerobiłem już tego produktu, więc może

się komu przyda mój **sposób** postępowania.

Na wstępie muszę zaznaczyć, że z zasady jestem przeciwnikiem kukurudzy, ale jak się musi pędzić kukurudzę z tej przyczyny, że kartofli kupić nie można, to trudno. Proszę tylko rozważyć, że gdyby kartofle trzeba zapłacić w gorzelni 2 guldeny za korzec (co jeszcze przedstawia jaki taki rachunek), a za kukurudzę (z ostatniego zbioru) 6 guldenów, to pewniejsze mam widoki, że trzy korce kartofli dadzą mi 30 litrów alkoholu, niż ze 100 klg. kukurudzy, bo zawartość skrobi i wilgoci w tej ostatniej bardzo jest zmienną niemal tak jak u kartofli — a tych ostatnich wartość każej chwili zbadać można — kukurudzę trzeba dopiero posyłać do analizy i tygodniami czekać na rezultat, co jednak kupcy w rachubę nie biorą, bo dla nich kukurudza zawsze kukurudzy jest równą. Potrzeba wziąść i to na uwagę, że przy przerabianiu kukurudzy znacznie więcej opału wychodzi. Wróćmy do opisu postępowania technicznego.

Do próżnego parnika wlewa się wodę, licząc po 160 – 180 litrów na 100 klgr. kukurudzy. Tę wodę zagotowuje się do punktu wrzenia i wtedy wolno (nie zamykając wcale pary) sypię się kukurudzę tak, aby kłębowanie wrzątku nie ustawało. Po wsypaniu zostawić jeszcze właz otwarty, aby para wszystko powietrze z parnika wypędziła, następnie właz należy zamknąć. Tak gotować 2—2$^1/_2$ godziny, pod ciśnieniem, (które zwolna ma następować) 2—2·5 atmosfer, bacząc ale na to, aby kłębowanie i bełkotanie w kotle nie ustawało.

Gdyby się to dało zauważyć, tedy natychmiast należy kurek na parniku lekko otworzyć i pary tyle upuścić, by obniżyć ciśnienie w parniku, a tem samem zpowodować obfitszy dopływ pary z kotła parowego, wtedy zaraz bełkotanie da się usłyszeć.

Po 2$^1/_2$ godzinnem takiem gotowaniu doprowadzić ciśnienie do 3 atmosfer; gotować jeszcze pół godziny pod ciśnieniem 3$^1/_4$ do 3$^1/_2$ atmosfer, a następnie wydmuchać do zacierni. Powinien być zacier dobry. Wsypywania kukurydzy do wrzącej wody na noc nie zalecam; bo nazajutrz nie może para napęczniałej i zbitej masy kukurudzy w konusie parnika przebić, tak, że trzeba jej pomagać tyką chmielową, przez co znowu tworzy się w kotle wcale nie pożądany kanał.

Świat przemysłowy pracuje z chorobliwą gorączkowością. Ledwie ucichło o kwasie fluorowodorowym, a już mamy ekstrakt Bauera.

Co prawda nie używałem go i pewnie nie będę go sprowadzał, bo i jakież korzyści on przedstawia, jeżeli jak w nr. 6. „Gorzelnika" twierdzi kolega p. Stralberg, przy używaniu tego środka osiąga się 60% litr. z 1 klgr. skrobi? Toż taki wydatek nie jest żadną osobliwością i bez ekstraktu Bauera!

Ale co może być dla nas przełomowem w epoce gorzelnictwa, to najnowszy wynalazek pewnych chemików z okołicy Drezna.

Oto wynaleźli oni sposób, za pomocą którego, przez tak zwaną suchą destylacyę, można z *ekskrementów ludzkich* uzyskać bardzo znaczną ilość, bo ze 100 klgr. podobno 9 litrów alkoholu, którego własności niczem nie różnią się od alkoholu, wyrabionego ze zboża lub kartofli.

Obliczono, że miasto liczące 100.000 mieszkańców może dostarczyć produktu do wyrobienia 4500 hl. alkoholu czyli, że nasz Lwów, mógłby produkować rocznie do 7000 hl. wódki, co wystarczyłoby nie tylko na zupełne pokrycie konsumcyi, ale można liczyć i na eksport po za rogatki miejskie.

Przeczytawszy o tym wynalazku zamyśliłem się o przyszłości gorzelnictwa i teraźniejszych jego adeptów a dalej pomyślałem sobie co też na to powiedzą konsumenci spirytusu? W takiej zadumie zastał mnie szafarz gorzelniany, stary żyd, a gdym opowiedział mu powód mego zamyślenia pokiwał głową, splunął i rzekł *„niech się pan nie turbuje, ktoby to taką wódkę pił?"*. A jednak prześladuje mnie pytanie: a poczemże to będzie można poznać pochodzenie wódki podawanej do picia w niedalekiej już przyszłości?

Seb. Orzechowski.

Mużyłów 18 marca 1903.

III.

Ekstrakt drożdżowy

z kwasem siarkowym.

Za porozumieniem się z Raabską fabryką dostałem pozwolenie do przeprowadzenia 14-dniowej próby z kwasem siarkowym, a więc sprowadziłem od zastępcy tejże firmy *S. Tindla z Jarosławia* bańkę kwasu siarkowego, do rozpoczęcia próby niezbędnego.

Mając więc już po za sobą 10-ciu dniową próbę mogę Szanownym kolegom niektóre wiadomości o poczynionych w tym kierunku spostrzeżeniach udzielić opisując całkiem dokładnie całą manipulacyę, co do ukwaszenia hołowic zapomocą kwasu siarkowego, jako też co do drożdży sztucznych a więc przystępuję do rzeczy:

Do kadeczki o pojemności 380 litr. biorę dopiero co sporządzony scukrowany zacier (48°R.), w ilości 300 litr. cedząc takowy przez rafę, a ponieważ podczas przenoszenia go do hołowiczarni o parę stopni ostygł, dlatego podgrzewam powtórnie zacierek drożdżowy do pierwotnej temperatury i zostawiam pod nakryciem przez jedną godzinę. Po upływie tego czasu odkrywam zacierek drożdżowy i dodaję na każde 100 litr. zacierku 240 gramów kwasu siarkowego rozpuszczonego w 4 częściach wody, a po dokładnem wymieszaniu zacierku z kwasem siarkowym dodaję ekstrakt drożdżowy w ilości 1800 gram. rozpuszczony w 1 litrze gorącej wody i znów się dokładnie miesza, poczem następuje energiczne chłodzenie zacieru drożdżowego do temperatury ustawienia.

W tym samym czasie dojrzewają drożdże w obok stojącej drożdżarce, dnia wczorajszego ustawione, z których odbieram 60 litrów i zlewam je do wychłodzonej hołowicy.

Cała więc objętość zacierku drożdżowego wynosi 360 litrów o koncentracyi 16, do 17 Sach. a temperatura ustawienia 11°R.

Do następnego dnia rano ogrzewają się drożdże do 21°R. i przy 6° Sach. wtedy odbieram matkę, resztę zaś drożdży przenosi się do głównego zacieru t. j. do kadzi zacierno-chłodzącej przy temperaturze 24°R. i tu wraz z zacierem chłódzą się dalej aż do temperatury 12°R., poczem pompuje się do kadzi fermentacyjnej.

Ferment główny jest z początku wolny, dopiero po 15 godzinach wpada w pełny ruch, końcowa zaś fermentacya jest dość żywą — aż do odpędu.

Dojrzałe zaciery odfermentowują do 1% cukromierza.

Zdaje mi się, że odfermentowanie jest dość dobre, a zwłaszcza w tym roku, gdyż kartofle są po części nadpsute z powodu przemarznięcia.

1) Wynik więc z kwasem siarkowym okazał się wedle mego doświadczenia bardzo dobrym a to dlatego, że zacier dojrzały jest wolny od obcych kwasów a chociaż kartofle są nadpsute to zacier ten w smaku jest przyjemny.
2) Skutek jest ten, że hołowica się nie psuje, gdyż świeżo zostaje złączona z drożdżami.
3) Nie trzeba opalać lokalu hołowiczanki, i nie trzeba się starać o jednostajną temperaturę w lokalu, ani obawiać się, by hołowica się nie psuła.
4) Wydatki spirytusu są regularne.

Przy powyż opisanej manipulacyi 10. dniowej próby, jak już oświadczyłem mimo, że zacierano kartofle zepsute to wydatek z 1 klg. skrobi wynosi 58° odsetek.

Koszt postępowania z kwasem siarkowym wynosi w tutejszej gorzelni przy produkcyi 4· H dziennie 30 halerzy.

M. Stralberg.
kier. gorzelni.

Cebrów 20 marca 1903.

V.

Celem pogodzenia kilku korespondentów naszego pisma w sprawie zastosowania ekstraktu „Bauera“, upraszam Szanowną Redakcyę o umieszczenie następującej informacyi:

Techniczne postępowanie przez broszurę „Bauera“ wskazane jest w istocie bardzo dobre.

Chcąc ale Szanownych czytelnkiów używających tego ekstraktu na niemylną drogę sprowadzić, chcę dać im, jako stary praktyk dobrą radę, aby przy zdrowych produktach zaprowadzili w swoich gorzelniach — przez dwa lub trzy tygodnie — postępowanie takie, jakie broszura „Bauera“ zaleca, lecz bez dodawania ekstraktu, zaś po upływie tego czasu ekstrakt dodawali. Niewątpliwie dojdą wówczas do pożądanego przekonania.

Spodziewam się, iż po przeprowadzonych próbach zechcą odnośni Panowie za po średnictwem „Gorzelnika“ o swych spostrzeżeniach donieść.

Dla uniknięcia zarzutu *„chowania światła pod korzec“* uważam za stosowne jaśniej się trochę tłomaczyć. Zmęczony drogą pielgrzym czasami tylko laską się podpiera, kulawemu ale laska jest niezbędną podporą, a kto chce rozprawę p. Jenika o ekstrakcie podaną w Nrze 1 ex 1903 dokładnie przejrzeć, wyczyta pomiędzy wierszami potwierdzenie mojej dobrej rady.

Leon Herman.
kier. gorzelni.

Pytania i odpowiedzi.

Odpowiedź na pytanie w Nrze 6-tym w kwestyi usunięcia kotłowca.

Wodę twardą t. j. zawierającą znaczny procent wapna i soli mineralnych w roztworze można od tych domieszek uwolnić jedynie przez zagotowanie, poczem owe mineralne części w formie mętów i osadu z niej się wydzielają. Gorzelnie mają dobrą sposobność wyzyskania tej własności przez sprowadzanie do zasilacza kotła parowego tylko wody gorącej z deflegmatorów, w tym celu zasilacze powinny być o dostatecznej pojemności, wówczas większa część osadu gromadzić się będzie w owych zasilaczach przez zwykłe ustanie się wody i oczyszczenie z mętów.

Mojem zdaniem najlepiej odpowiadają swojemu zadaniu w gorzelniach kotły parowe z bulerami, gdyż kotłowiec przeważnie tylko w nich się osadza, skąd od czasu do czasu można go przez odpuszczanie wody zmąconej usunąć zaś sam kocioł wytwarzający parę zawiera już wodę czystą od osadów mineralnych uwolnioną.

Co do środka ochronnego przed osadzaniem się kotłowca to pozwolę sobie przypomnieć Szanownym kolegom przepis firmy holandzkiej J. Smith, jaki podany był w Nr. 1 i 2-im „Gorzelnictwa“ z r. 1901. Według tego przepisu należy przed napełnieniem kotła wodą pociągnąć jego ściany wewnętrzne masą sporządzoną z następujących składników; 1 litr tranu, 1 kg. łoju końskiego, 1 kg. tłuszczu twardego — po stopieniu tej mieszaniny tłuszczów dodaje się do niej 4 kg. sproszkowanego grafitu, 1 kg. bieli cynkowej, 1 kg. sadzy, $^1/_{10}$ litra płynnego kwasu karbolowego i $^1/_5$ litra wody deszczowej. Całą tę mieszaninę należy zwolna ochłodzić nieustannie mieszając. Masa ta przylega bardzo szczelnie do ścian kotła i nie daje się usunąć ani wodą gorącą ani parą przegrzaną a co najskuteczniejsze, nie dopuszcza ona czepiania się osadu do ścian kotła — zatem osad opada na spód a stamtąd łatwo usuniętym być już może.

Przypomniałem o tym przepisie dlatego, aby Szanowni koledzy zechcieli go należycie wypróbować i przy sposobności zdać ze swoich doświadczeń i spostrzeżeń sprawę.

Najtrudniejszą sprawą pod tym względem jest uwolnienie od kotłowca kotłów parowych z rurami płomiennemi, gdyż te już po kilkunastodniowem używaniu muszą być z osadu możliwie dokładnie oczyszczone zwłaszcza przy wodzie silnie wapiennej. Przy takich kotłach środek zapobiegawczy zbytniemu tworzeniu się osadu miałby największe znaczenie. Jak dotychczas to najskuteczniejszym pomocnikiem w czyszczeniu takiego kotła jest puszczenie do wnątrz za pośrednictwem sikawki tłoczącej silnego prądu zimnej wody. Pod działaniem prądu powłoka z kotłowca utworzona pryska i odłupuje się, opada na spód i następnie już łatwo może być usuniętą. Kto zna ła-

twiejszy sposób zechce go podać do wiadomości ogółu interesowanych [1]).

Pytanie. Kto z Szanownych Kolegów używa płuczki do kartofli takiej, jaką firma „Johan Ochsner w Białej“ w anonsach „Gorzelnika“ przedstawia i zachwala? Czy rzeczywiście w zupełności odpowiada ona swemu zadaniu?

Marceli Szulc.

Odpowiedź.

Na zapytanie p. Stanczykiewicza, w jaki sposób przerabia się w gorzelniach kukurudza w ziarnie, lub inne zboże podaję następujące wskazówki: Na każde 100 kg. do wyrobu przeznaczonego ziarna, dodaje się do parnika 150 litrów wody, potem wsypane zboże gotuje się przez 4 godziny, przy silnej parze na 4 atmosfery, a to tylko dolną rurą gotującą w parniku. Nadmienia się przytem, że hołowicę nadebraną z takiego zacieru, trzyma się z reguły 4 do 5 godzin dłużej niż hołowicę z kartofli. Zauważa się równocześnie, że tam gdzie nie można mieć pary w kotle na 4 atmosfery silnej, kukurudza musi być poprzednio zmieloną na grubo, potem można ją ugotować nawet słabszą parą. Powyższe postępowanie zastosowywałem w r. 1893 przerabiając wówczas wyłącznie tylko kukurudzę i miałem bardzo dobre wydatki spirytusu.

J. Blumenstein
kier. ruchu.

[1]) Bezprzecznie najwięcej kotłów parowych z mnóstwem rur płomiennych używają przy lokomotywach zarządy kolejowe, które zdaje się prowadzą zwycięską walkę z kotłowcem, tym zawziętym wrogiem kotłów parowych. Byłoby nie od rzeczy, gdyby Towarzystwo nasze w tej kwestyi odniosło się wprost do dyrekcyi c. k. koleji państwowych we Lwowie z prośbą o radę a nie wątpimy, że byłaby ona chętnie i życzliwie udzieloną. Również Towarzystwo politechniczne we Lwowie nie odmówiłoby w tej sprawie wyjaśnień z najnowszych pod tym względem doświadczeń i wynalazków.

P. R.

Rozmaitości.

W Nrze 86 „Słowa Polskiego“ z d. 21 lutego b. r. czytamy:

Nafta w gospodarstwie domowem. W Towarzystwie Politechnicznem we Lwowie, we środę 18 lutego b. r. odbył się ciekawy wykład dra Stanisława Olszewskiego p. t. „o użytkowaniu nafty w gospodarstwie domowem“. Omawiając w krótkości hyperprodukcyę naszego przemysłu naftowego, oraz mały wzrost konsumcyi nafty, przedstawił prelegent rozmaite systemy oświetlenia i podniósł sprawę ustawowego „ujednostajnienia“ gatunków nafty. Jest to rzecz wielkiej wagi, albowiem dziś konsumenci zdani są na uczciwość lub nieuczciwość małych rafineryj, i handlarzy, a nader często nafta nasza tak pod względem hygienicznym, jak i ekonomicznym, oraz co do światła przedstawia wiele do życzenia. Publiczność nie zastanawia się, dlaczego lampa np. źle się pali — może być i nafta zła i palnik niedpowiedni dla tego gatunku nafty. W Niemczech i Rosyi sprawa ta jest unormowaną. Dla ustawowo ustalonego gatunku nafty wyrabiają fabryki odpowiednie palniki. Prelegent okazywał lampę niemiecką „Perplex. Światło czyste białe — zużywa się na 40—45 godzin jeden litr nafty. Podobnie dobrze pali się lampa rosyjska — naturalnie z naftą odpowiednią. W Galicyi tylko Kraków ma kontrolę nafty dostarczanej do miasta; prelegent prosi radnych techników o poruszenie w Radzie m. Lwowa tych spraw ważnych ze względu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów. W dalszym ciągu demonstrował lampę naftową z palnikiem Auerowskim, bardzo prostej konstrukcyi. Daje światło 80 świec i kosztuje 2·6 halerzy na godzinę, podczas gdy wielkie palniki dają światło 60 świec i kosztują na godzinę 6 halerzy. Lampa zarówno wydziela również mniej ciepła i gazów. Warto zauważyć że litr dobrej nafty kosztuje w Niemczech 12 fenigów (15 h.), w Rosyi 1 1/2 kopiejek, a u nas (kartel) 42—46., nieskartelowana 36 halerzy. Dr. Olszewski demonstrował również systemy piecyków i kuchenek opalanych naftą i wyjaśniał użyteczność nafty dla prania.

Wykaz składek na rodzinę po ś. p. Richterze, nadesłanwch na ręce p. H. Buchalta. W Nrze 5. zaszła omyłka drukarska, mianowicie w wykazie składek opuszczono nazwiska: „p. Terlecka 1 K., p. Pelikan 1 K. 20 h., p. Mazurek 1 K.“

W dalszym ciągu nadesłali pp.: E. Fitowski ze składki na sesyi dóbr Lubaczów 15 K., Berzyński, Cichocki, Herm. Glasshofer, Szczepański, E. Bierański i J. Szulc po 1 K.. Nejlek, J. Jaworski i Fr. Lewkowicz po 2 K., Jan Stanczykiewicz ze składki 5 K., Karczewski,

Kociubiński i Kopestyński po 60 h., Ostindal 53 h., Matwijewski 67 h. — razem 35 K., a z poprzednio wykazanemi 23 K. 20 h. + + 35 K. = 58 K. 20 h.

Pan H. Buchelt wyjechał już ze Skołyszyna i nie może zajmować się dalszemi składkami — kto jednak łaskaw wesprzyć nieszczęśliwą rodzinę niechaj dla niej nadeszle pod adresem redakcyi „Gorzelnika".

Od Redakcyi.

Zawiadamiamy tych p. p. Korespondentów naszego pisma, których prace nie zostały jeszsze pomieszczone, że w następnych numerach je zużytkujemy. Za nadesłane korespondencye szczerze dziękujemy prosząc o dalszą pamięć zwłaszcza w sezonie letniej przerwy w ruchu gorzelnianym.

O możliwych zmianach adresów prosimy wcześniej nas zawiadomić.

Poświadczenie.

Z przyjemnością składam podziękowanie firmie: **„Pierwsze Galicyjskie Towarzystwo Akcyjne budowy wagonów i maszyn w Sanoku"** za kompletną rekonstrukcyą gorzelni.

Aparaty przez tę firmę dostarczone do mojej gorzelni **w Głęboce** funkcyonują bardzo dobrzc, więc całkowicie jestem z sumiennej roboty zadowolony.

Przy produkcyi 4 Hektl. spirytusu dziennie ruch trwa tylko 6—7 godzin z oszczędnością opału.

Z całą sumiennością Fabrykę w Sanoku, jako firmę krajową mogę polecić.

Głęboka, 15. marca 1903.

Stanisław hr. Dunin

Aleksander Pępiak
kierownik gorzelni

Jan Janicki
pełnomocnik dóbr Głęboka.

Pobudka.

II.

Na hasło spójni — solidarności,
Stąd-owąd, szum szmerów dochodzi;
Słychać w nim także głos obojętności,
Co się w umysłach ociężałych rodzi.

Objaw to smutny — być bezczynnymi,
Siedzieć z założonymi rękami;
Zamiast pracować wspólnie z innymi,
Wy tylko z sobą i zawsze sami.

Pewnie Wam miło — los życia spływa,
Że tak cichutko wegetujecie;
Chęć wiadomości się nieodzywa,
O koleżaństwie wiedzieć nie chcecie.

Lecz źle czynicie zacni Panowie,
Gdy przedewszystkiem zapominacie,
Że los to figlarz z kaprysem w zmowie,
Jutro odbierze, co dzisiaj macie.

Przeto „ad unum omnes" Koledzy,
By rozczarowań chwila nie przyszła;
Łączmy się w siłę braterstwa wiedzy,
Taka odezwa z Towarzysta wyszła. —

Ono niech będzie naszym sternikiem,
Filarem przemysłu rolniczego;
We wszystkich sprawach dobrym rzecznikiem]
Motorem „Związku Gorzelniczego". —

Kolega.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie dnia 31. marca 1903 notuje za 50 kilogramów loco Lwów: Żyto K. 6·25—6·30. Jęczmień pastewny K. 5·75 do 6·—. Jęczmień browarniany K. 6·25 - 6·75. Kukurudza K. 6·00—6·20. Spirytus paritas Tarnopol za 50 litrów gotowy K. 16·50—16·75. Spirytus paritas Tarnopol ekskontyngentowany K. 9·50—9·75. — Przy słabych obrotach usposobienie co do zbożasłabsze, ruch zupełnie ograniczony.

Wiedeń, 30. marca. Na wczorajszy targ bydła rogatego, przeznaczonego na rzeź, spędzono ogółem 4262 sztuk, z tego z Galicyi 515, z Bukowiny 0.

Przebieg targu był pomyślny. Ceny podniosły się o 50 h. Z tego spędu nie sprzedano sztuk 24. Galicyjskich wołów sprzedano 24 sztuk po 60 do 64; 279 po 65 do 71; 209 po 72 do 76; 6 po 78 do 80 k.

Buhaje podtuczone bez różnicy pochodzenia kupowano po 56 do 68, krowy podtuczone po 54 do 68. Bydło chude po 42 do 54 kor., wszystko za cetnar metryczny żywej wagi.

Z drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński 7.